УТВЕРЖДАЮ
Исполняющий обязанности директора
_____ Т.А. Христофорова
30.08.2019

для документов

1. КАЛЕНДАРНЫЕ ГРАФИКИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИИ "ПОВАР, КОНДИТЕР"

1.1. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА I КУРСА 2019-2020 учебный год

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
			02 сент -06 сент.	09 сент -13 сент.	16 сент -20 сент.	23 сент -27 сент.	30 сент. – 04 окт.	07 окт. -11 окт.	14 окт. -18 окт.	21 окт. -25 окт.	28 окт. -01 нояб.	04 нояб. - 08 нояб.	11 нояб. - 15 нояб.	18 нояб. - 22 нояб.	25 нояб. - 29 нояб.	02 дек. – 06 дек.	09 дек. – 13 дек.	16 дек. – 20 дек.	23 дек - 27 дек.	30 дек. - 03 января	06 - 12 января	13 янв. – 17 янв.	20 янв. – 24 янв.	27 янв. – 31 янв.	03 фев. - 07 фев.	10 фев. - 14 фев.	17 фев. - 21 фев.	24 фев. - 28 фев.	02 мар. - 06 мар.	09 мар. - 13 мар.	16 мар. - 20 мар.	23 мар. - 27 мар.	30 март. - 03 апр.	06 апр. - 10 апр.	13 апр. - 17 апр.	20 апр. - 24 апр.	27 апр. - 01 мая	04 мая - 08 мая	11 мая - 15 мая	18 мая - 22 мая	25 мая - 29 мая	01 июнь - 05 июня	08 июнь - 12 июня	15 июнь - 19 июня	22 июнь - 26 июня	29 июнь - 03 июль	06 июль - 10 июль	13 июль - 17 июль	20 июль - 24 июль	27 июль - 31 июль	03 авг. - 07 авг.	10 авг. - 14 авг.	17 авг. - 21 авг.	24 авг. - 31 авг.
			Номера календарных недель																																																
			35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
			Порядковые номера недель учебного года																																																
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
О.00	**Общеобразовательный цикл**		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Общие	800																																																		
ОУД.01	Русский язык	114	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	К	К	3	2	2	2	2	2	2	2								4	4	5	4	5	4	4	4	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУД.02	Литература	171	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	К	К	5	5	5	4	5	4	5	4								6	6	6	7	6	6	7	6	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУД.04	Математика	128	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	К	К	4	3	3	3	3	3	3	3								3	5	5	4	5	5	4	4	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУД.05	История	54																		К	К	3	3	3	3	3	3	3									3	3	4	4	4	4	4	4	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУД.06	Физическая культура/адаптированная	50	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	2	2	2	2	2		2										2		2	2	2		ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУД.07	ОБЖ	41																		К	К	2	2	2	2	2	2	2									2	3	3	3	3	3	4	4	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУД.10	Экономика	53	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К		2		2		2											2	2	2	2	2	2		ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУД.12	Естествознание	79	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	К	К	2		2		2		2										2	2	2	2	2	3	3	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУД.14	Экология	20																		К	К	2		2		2		2									2		2		2		2	2	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУД.17	Психология/адаптированная	20	2		2		2		2		2				2					К	К		2		2		2		2															ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУД.18	Астрономия	36	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К		2		2		2		2															ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Индивидуальный проект	34																		К	К				2		3	2									2	4	5	3	3	3	2	5	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	190																		К	К																								ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	48	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	2	2	2	2	2	2		2																ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	50		3		3		3						3		2		3	3	К	К				2	2	2	2	2								2	3	2	2	2	3	2	2	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места в общественном	36	2		2		2		2		2		2			2		2		К	К			2	2	2	2	2								2	2		2	2	2			ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.06	Охрана труда	20		2		2		2		2		2					2		2	К	К		2				2																	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	36	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	3		2	2	3	2	2	К	К		2			2		2																	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
П.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	450																		К	К																								ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	198																		К	К																								ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**																			К	К																								ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.01.01	**Организация приготовления, обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. подготовка к реализации и хранения**	118	4	5	6	5	6	7	6	8	6	8	8	9	9	9	8	7	7	К	К																								ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.01	Учебная практика	180																		К	К								36	36	36	36	36													ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.02.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																			К	К																								ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.02.01	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента	80																		К	К	9	9	9	10	7	10	8	10								8								ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.01	Учебная практика	72																		К	К														36	36									ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ	36																		К	К																								36	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Итого	1476	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	К	К	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К

Промежуточная аттестация	ПА
Каникулы	К
Государственная итоговая аттестация	